

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RECETA: ESPAGUETIS CON SALSA DE SETAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Ingredientes:

250 g de espaguetis.
200 g de setas.
200 ml de nata líquida.
1 diente de ajo.
4 pimientos del piquillo troceados.
4 cucharadas de aceite de oliva.
75 g de queso parmesano rallado.
1 cucharada de orégano.
Unas hojas de albahaca.
Pimienta y sal.

la preparación:

Limpiamos las setas, troceamos, las salteamos en una sartén con un poco de aceite y añadimos la nata líquida. Ponemos a punto de sal y una vez cocinadas, trituramos con una batidora, quedando una salsa cremosa que reservaremos.

Cocemos la pasta en abundante agua con sal de 6 a 8 minutos para que quede "al dente".
Ecurrimos y reservamos.

Calentamos el aceite y freímos el diente de ajo fileteado con los pimientos durante 5 minutos.

Ecurrimos la pasta, incorporamos a la sartén con los pimientos de piquillo, agregamos la salsa de setas, el orégano y mezclamos bien.

Espolvoreamos con el queso rallado, adornamos con las hojas de albahaca y servimos en el acto.